ANNO XXV — Roma, 1° Dicembre 1929 - VIII — FASCICOLO 577

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze : *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità : **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

La "Rivista Agricola„ nel 1930

Col 1930 che sta per sorgere, la « Rivista Agricola » entra nel suo ventiseiesimo anno di vita, cioè inizia il suo secondo quarto di secolo!...

Saranno così complessivamente 578 fascicoli già pubblicati, nei quali tutto quanto riflette l'agricoltura nazionale, nelle sue molteplici e svariatissime branche, è stato segnalato, spiegato e discusso, e nei quali tutto quanto riflette i grandi o i piccoli interessi degli Agricoltori è stato detto e sostenuto con prontezza, con coraggio, e diremmo anche con passione.

E ciò di fronte a tutti, fosse il Governo, quando era il caso di doverlo fare, o fossero gli enti privati, e fossero anche gli stessi agricoltori, quando ci parve doverosa la rampogna a chi, ad esempio, non coltivava, o coltivava male i propri terreni.

Constatiamo subito che, pure in quest'ultimo campo, come in molti altri — anzi in tutti gli altri, dove l'autorità doveva intervenire — il Governo Nazionale di Mussolini ha fatto miracoli. E li ha fatti sul serio, a cominciare dal punire giustamente quei cialtroni, che, lasciando le loro campagne incolte o bestialmente o insufficientemente coltivate, si resero indegni di quella benedizione di Dio che è il possedere della terra. Ed il castigo fu di far coltivare da altri i terreni della cui coltivazione essi non si curarono.

Ma il miracolo, questo provvido Governo, impersonato nel suo Grande Capo, lo ha compiuto più vastamente e gloriosamente coll'avere, da un lato, data al Popolo una vera e profonda coscienza agraria, e dall'altro coll'ingaggiare delle battaglie e coll'adottare un complesso di provvedimenti reali, tangibili e grandiosi, che non solo hanno portata finalmente l'Agricoltura su un piedestallo monumentale, ma le assicurano per una lunga serie di anni una supremazia produttiva e redditizia.

Noi abbiamo l'orgoglio di poter affermare che fummo tra i primissimi a seguire con entusiasmo incrollabile su queste nostre colonne le audaci, ma pensate e volute, iniziative agrarie del « Grande Rurale » e dei suoi Ministri.

Queste direttive, che col pieno sviluppo dell'agricoltura come l'ha meditato e come lo attuerà Mussolini, daranno stabilità e bastevole produttività all'Economia della Nazione, noi seguiremo ancora e sempre sui fascicoli venturi di questa Rivista, che è la nostra creatura e che è frutto del nostro intelletto e della nostra passione.

E non abbiamo altro da aggiungere, all'infuori dei nostri auguri più belli e più cordiali per quanti consideriamo parte fattiva della crescente prosperità della « Rivista Agricola ». E cioè: Collaboratori, Abbonati, Lettori e Inserzionisti.

A tutti: Buon Natale e felicissimo anno!

LA DIREZIONE.

« Io ho posto l'agricoltura al primo piano dell'economia nazionale; ho dimostrato coi fatti che l'agricoltura doveva essere la preferita su tutte le altre forme della produzione ».

* * *

« Ho voluto che l'agricoltura andasse al primo piano dell'economia italiana con fondate ragioni: i popoli che abbandonano la terra sono condannati alla decadenza, ed è inutile, quando la terra sarà abbandonata, dire che bisogna ritornarvi. *La terra è una madre che respinge inesorabilmente i figli che l'hanno abbandonata* ».

MUSSOLINI.

Programma abbonamenti 1930

Anche per il 1930 l'abbonamento annuo alla RIVISTA AGRICOLA è stabilito in L. 24 per il Regno e Colonie e in L. 32 per l'Estero, con diritto a ricevere gratis e franco l'ALMANACCO DEGLI AGRICOLTORI DEL 1930, che si sta stampando, e le cui prime migliaia di copie saranno pronte alla spedizione verso il 10 corrente.

Ed anche pel 1930, oltre a dare a tutti gli Abbonati un così bel premio interamente gratuito — (ciò che nessun altro giornale in Italia nè agricolo nè politico fa pei suoi Abbonati) — offriremo anche queste altre vantaggiose combinazioni:

Il Bollettino Veterinario Italiano.

La vecchia ed accreditatissima pubblicazione, utile a tutti gli allevatori di bestiame, fondata e diretta tuttora dal nostro valoroso collaboratore, Prof. Dott. Giovanni Gambarotta, medico Veterinario Capo del Municipio di Torino e Professore alla R. Scuola Veterinaria.

L'abbonamento annuo al *Bollettino Veterinario Italiano* costa L. 6, ma per i nostri abbonati sole L. 4,50 da aggiungersi alle 24 per la *Rivista Agricola*.

L'Apicoltura Italiana.

E' la più bella e la più accreditata pubblicazione apistica d'Italia. Esce in Ancona in eleganti fascicoli, utilissimi ai principianti come ai provetti apicoltori. E' sotto gli auspici della fiorente *Federazione Apistica Italiana*.

Il suo abbonamento annuo costa L. 15. Ma per i nostri Abbonati sarà di sole L. 12, da spedirci assieme alle 24 per la *Rivista Agricola*.

Bollettino degli Allevatori.

Esce ogni 15 giorni a Firenze ed è utile ed interessante per ogni ceto di agricoltori, e sopratutto per le massaie che si dedicano al pollaio e ad allevamenti d'ogni genere.

Il suo abbonamento annuo costa L. 20, ma pei nostri abbonati sole L. 16, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Giornale di Risicoltura

E' l'unica pubblicazione del genere che si pubblica mensilmente a Vercelli — la capitale del Riso.

Seguendo le iniziative del Duce anche il riso dovrà molto generalizzarsi in Italia. E coloro che vorranno tentarne od ampliarne la coltura troveranno ben utile questa Rivista. Il suo abbonamento costa L. 7, ma pei nostri Abbonati sole L. 6, da spedirci con le 24 per la *Rivista Agricola*.

L'enologia moderna.

E' un interessante e antico periodico che da molti anni pubblica a Milano il nostro valente collaboratore Dott. De Renzio. Noi lo raccomandiamo sopratutto a chi ha vigne e si occupa di vini. L'abbonamento annuo costa L. 8, ma pei nostri Abbonati sole L. 7, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

L'Agricoltura Coloniale.

E' una elegante ed accreditata rivista che riesce utile così per quelli che hanno tenimenti in Colonia, come per chi vuole coltivare in Italia le piantagioni coloniali. Il suo abbonamento costa L. 30, ma pei nostri abbonati sole L. 24, da spedire colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

La Rivista Orticola.

E' la più bella, pratica ed utile, pubblicazione di orticoltura e giardinaggio, che si pubblichi in Italia.

Si pubblica da circa 20 anni in interessanti fascicoli spesso illustrati a Varese, a cura della ben nota *Società orticola Varesina*. Il suo abbonamento costa L. 12, ma pei nostri abbonati sole L. 10, da spedire con le L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Il Mondo Filatelico.

E' la nuova bella ed elegante rivista mensile che ha fondata e dirige da due anni a Torino il nostro ottimo amico Giuseppe Gaggero, competentissimo in filatelica come in agraria. Egli fu già amministratore e redattore della Rivista *Curiamo le Piante* da noi assorbita lo scorso anno.

L'abbonamento annuo al *Mondo Filatelico* costa L. 10, ma pei nostri abbonati sole L. 7,50, da spedire con le L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Il Medico di se stesso.

E' un curioso ed interessantissimo giornalino che si stampa mensilmente a Torino a cura della Casa Editrice « La Scienza del Popolo » sotto la Direzione sanitaria del Dott. E. Fenoglietto. Noi vorremmo che ogni famiglia dei nostri Abbonati lo ricevesse, perchè tutti, grandi e piccoli, uomini e donne, vi troveranno nozioni pratiche ed utili per la propria salute. L'abbonamento annuo costa L. 3, ma pei nostri Abbonati sole L. 2, da spedirci con le L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Biblioteca Agricola Paravia.

Per accordi intervenuti fra noi e la grande Casa Editrice *G. B. Paravia & C.*, noi possiamo offrire ai nostri Abbonati pel 1930 una forte riduzione sui prezzi di acquisto dei suoi molteplici ed utilissimi volumi di agraria. Della *Collana Agricola Paravia* già si pubblicarono 43 volumi, di cui 23 della *Serie Agraria* e 20 della *Serie Zootecnica*.

Sull'acquisto della intera Collana Agricola, di 43 volumi, che costano in complesso L. 384,25 i nostri Abbonati avranno lo sconto del 30 %. E cioè essi guadagneranno L. 96, dovendo spedire sole L. 269.

Per l'acquisto della sola *Serie Agraria* o della sola *Serie Zootecnica* è concesso lo sconto del 25 %. Il quale sconto del 25 % è concesso eccezionalmente anche sui singoli volumi. Noi ci riserviamo di pubblicare l'elenco completo dei volumi. Frattanto chi desidera il catalogo coi prezzi lo richieda alla Ditta G. B. Paravia - Torino.

Ad essa dovranno parimenti dirigersi le richieste di acquisto accompagnate dal vaglia con deduzione dello sconto.

Il Cacciatore Italiano.

E' la splendida, pratica ed interessantissima Rivista settimanale di caccia e di pesca che si pubblica nientemeno che da 43 anni a Milano in grandi ed eleganti fascicoli illustrati di 24 pagine, in cui gli appassionati di caccia e di pesca possono trovare tutto quanto può interessarli ad essere oggetto di loro curosità.

Il Cacciatore Italiano è diretto da Carlo Toni un appassionato competente che ha dato e continua a dare alla bella rivista tutte le migliorie possibili. L'abbonamento costa L. 30, ma pei nostri abbonati sole L. 26, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

L'AMMINISTRAZIONE.

giornali che offriranno in cumulativo "Rivista Agricola,, e l'"Almanacco,, ai loro abbonati

1. *Regime Fascista* di Cremona.
2. *Secolo XIX di Genova*
3. *Gazzetta di Venezia.*
4. *Il Gazzettino* di Venezia.
5. *L'Arena* di Verona.
6. *La Provincia di Padova.*
7. *La Provincia di Como.*
8. *Corriere Adriatico* di Ancona.
9. *Gazzetta del Mezzogiorno* di Bari.
10. *Il Giornale di Sicilia* di Palermo.
11. *L'Ora* di Palermo.
12. *Il Nazionale* di Torino.
13. *Corriere Padano* di Ferrara.
14. *La Sesia* di Vercelli.
15. *Corriere di Sicilia* di Catania.
16. *L'Eco di Bergamo.*

L'Almanacco degli Agricoltori

Il nostro premio gratuito e franco di porto che avrà anquest'anno ogni Abbonato della *Rivista Agricola* si sta già mpando in molte migliaia di copie. L'*Almanacco degli Agrilori del* 1930, oltre alle solite rubriche di varietà e di coltura erale e agricola, conterrà una ventina di articoli originali, positamente scritti per il nostro Almanacco dai più valenti amati scrittori agrari d'Italia. Consterà anche quest'anno di pagine con molte illustrazioni e sarà una veramente piacee ed utile pubblicazione anche per i non agricoltori. Darel sommario completo nel prossimo fascicolo.

I nostri abbonati del 1929 ci faranno sa assai gradita mandandoci subito le 24 per l'abbonamento del 1930. Ed al- non meno gradita ci faranno procuranci almeno un nuovo abbonato.

"POMETIA,,
FFICIO TECNICO e di PROPAGANDA per la FRUTTICOLTURA INDUSTRIALE
ROMA - Via Piemonte, 40 - Tel. 30-758
Grandi Vivai della « MACCARESE » - Società Anonima di Bonifiche
VASTI FRUTTETI DIMOSTRATIVI
PIANTE DA FRUTTO
PIANTE ORNAMENTALI E DA IMBOSCHIMENTO
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

Non si pensi quest'anno di esportare i nostri vini nell'America latina

(*Nostra intervista col Generale Gerbino*).

E' venuto in questi giorni a salutarci nei nostri uffici di redazione il nostro illustre amico, il Generale Carlo Gerbino, che da breve tempo è ritornato a Roma da un soggiorno di alcuni mesi nell'America Latina, e più particolarmente nell'Argentina e nell'Uruguay.

Il Grand'Uff. Gerbino è una di quelle tempre antiche del buon sangue piemontese che, essendo andato in pensione mentre si sente tuttora felicemente dotato di tutta la sua vigoria fisica e intellettuale, non può stare a riposo e viaggia di frequente e si occupa dei grandi problemi che interessano l'economia nazionale.

Avendo letto un suo recente articolo sul *Sole*, nel quale sconsigliava i produttori di vino italiano dal pensare ad estendere le loro esportazioni in America, lo abbiamo pregato, durante il nostro cordiale colloquio, di spiegarci il perchè di questo suo pessimismo.

— Il perchè è presto spiegato, ci ha risposto il generale: l'America (parlo di quella del Sud, perchè in quella del Nord anzitutto non ci sono stato, eppoi è ovvio che, fin che dura il proibizionismo, c'è poco o nulla da fare), l'America sta producendo ogni anno sempre maggiori quantità di vino, tantochè essa ormai non solo basta al suo consumo interno, ma si avvia ad una certa superproduzione, tantochè dovrà presto essa stessa cercare sbocchi per la sua esportazione.

— Ma di tutti i vini?

— No. Per ora parlo dei vini comuni da pasto. Quanto ai vini fini in bottiglie, c'è ancora posto anche perchè essa non può o forse non sa ancora fabbricarseli.

— Ma la sua produzione di vini da pasto è adunque così improvvisamente aumentata da impedire la importazione dei nostri?

— Non improvvisamente. Sono parecchi anni che in Argentina si piantano e si coltivano vigneti su vasta scala. Ed ogni anno è un crescendo. Il suo maggiore centro è la zona andina; sopratutto Mendoza ed i suoi dintorni sono tutti un vigneto. L'estensione coltivata a vite può calcolarsi già a circa 140.000 ettari, dei quali 90.000 nella sola provincia di Mendoza. E la produzione complessiva è già di molti milioni di quintali di uva all'anno. Parte è consumata come frutta, ma la maggior quantità è trasformata in vino, la cui quantità complessiva ha raggiunto già i sei milioni di ettolitri.

— Ma che vini sono?

— Tanto nell'Argentina come nell'Uruguay, dove la produzione è anche più estesa, i vini sono generosi, robusti di corpo e di colore e portano facilmente acqua. Il che si presta anche meglio alle frodi. Per cui sul mercato c'è anche più vino di quello che si produce. Ed infatti si notano spesso per le strade grandi camions carichi di damigiane offerti a prezzi inferiori di quelli del mercato.

— E quali sono i prezzi?

— Molto bassi. Basti il dirle che quest'anno a Mendoza si sono avute transazioni di grosse partite a 70 centesimi al litro. E l'offerta tende a superare la richiesta. Ecco quindi perchè io penso che i produttori di vini italiani non si debbano più fare molte illusioni circa il possibile mantenimento della nostra esportazione vinicola in America.

— Ma Ella ha distinto fra vini da pasto e vini fini in bottiglia, che può darmi di questi ultimi?

— Qui la mia opinione è meno pessimistica. I vini fini in bottiglie, i così detti nostri vini tipici, pei quali il Governo Nazionale ha decretato recenti norme tutelari, hanno ancora

molto margine di smercio in America, ove, per la maggior parte, sono già favorevolmente noti ed apprezzati come si meritano.

— Ella trova quindi buona la iniziativa delle *Botteghe da vino,* lanciate recentemente, dall'on. Marescalchi nella sua qualità di Presidente della Federazione Vini, prima di essere assunto al Sottosegretariato per l'Agricoltura e le Foreste?

— La trovo, più che buona, ottima. Questo consorzio fra produttori e esportatori per installare nei principali centri di consumo d'Europa e d'America le *Botteghe,* darà certamente ottimi risultati. Parlo sempre preferibilmente dei vini tipici e fini e non per quelli da pasto, pei quali, ripeto, la piazza è satura di prodotti locali. E c'è poco o nulla da sperare.

Con queste parole poco liete per la nostra esportazione vinicola è finito il nostro colloquio con l'illustre amico, Generale Gerbino.

C. A. CORTINA.

Viticoltura in montagna

I dati, che nel presente articolo verrò citando, li ho desunti da un piccolo vigneto (1 ha. circa) impiantato nel 1921 nel Comune di Ceres (dal quale scrivo) in provincia di Torino, a m. 900 circa sul livello del mare. La superficie impiantata a vite è situata in una ridente conca, ben riparata dai venti, in pieno sole e con discreta profondità di terreno. Nell'antegueira la ricopriva una ricca vegetazione di castagni fruttiferi ed a ceduo.

Per l'impianto, il terreno fu sistemato a gradoni di metri 1,50 e gli stessi furono scassati parzialmente, a trincee, a 60 centimetri di profondità per 60 centimetri di larghezza. La concimazione fu letamica ed assai abbondante. I vitigni coltivati sono i seguenti: Barbera — Dolcetto — Bonarda — Ravannà — Nerano — Decames — Clinton — Teinturier — Portoghese bleu — Moscato di Canelli — Très bien bianco.

Per ciascuno di essi si nota in particolare un diverso adattamento e necessariamente una diversa produzione. Così:

Barbera: poco vigoroso, produce poco, matura incompletamente.

Dolcetto: vigore pochissimo, produzione pressochè nulla, matura incompletamente.

Bonarda: poco vigore, produzione nulla.

Ravannà (od uva di Cimon): vigoroso, produce poco, matura stentatamente.

Nerano: medio vigore, dà grappoli splendidi ma non invaia.

Decames: vegetazione vigorosa, produzione buona, maturazione completa.

Clinton: molto vigoroso, produce bene, matura completamente.

Teinturier: vigore poco, poca produzione, matura.

Portoghese bleu. E' un vitigno che merita particolare attenzione. Ha germogliamento ritardato ma è assai precoce; ottima l'uva per consumo diretto. Il mosto, incolore, si presterebbe benissimo per la vinificazione in bianco, eseguita certamente in altre regioni. Ha produzione costante ed abbondante. Vigoroso ed assai rustico, sopporta senza danno eccessivo le cause avverse.

Moscato di Canelli: molto vigoroso, produce bene, non matura.

Très bien: vigoroso, produce discretamente, matura per lo più incompletamente.

Le viti, piantate a m. 0,75 sono potate con due ed anche tre tralci lunghi, che vengono disposti orizzontalmente, o quasi, nella prima metà; incurvati verso il basso, nella seconda. Ogni ceppo è sorretto da un paletto di castagno infisso alquanto nel suolo e legato a due fili di ferro tesi: il primo a m. 0,60 dal suolo, il secondo ad 1 metro. Durante la vegetazione, si pratica la spollonatura, la sfemminellatura e la cimatura, osservo però, in modo incompleto. La vendemmia, si esegue nella seconda quindicina di ottobre. Sulle caratteristiche del vino, dirò da ultimo.

In breve sintesi, vediamo pertanto, di quali mezzi il viticultore può disporre a favore della produzione e maturazione dell'uva di quei vitigni che non la maturano o la maturano incompletamente. E' noto a tutti che la razionale potatura, regola, con la vegetazione della pianta, la maturazione dei frutti, i quali ultimi, migliorano in volume e qualità. Così pure, non è ignoto che, i singoli vitigni richiedono una potatura diversa in rapporto alla loro stessa indole e più ancora in rapporto a clima ed al terreno.

Ho detto prima, che nel vigneto preso in considerazione le viti venivano potate lunghe con due o tre tralci, senza alcun riguardo alla qualità del vitigno. Per alcuni di essi, ad es., il *Dolcetto,* una potatura così ricca è evidentemente in contrasto con la produzione e più ancora con la maturazione dell'uva. Lo stesso fatto che detta vite, ha tralci a nodi molto ravvicinati e nell'istesso tempo poco, ed oserei dire, pochissimo vigorosi, indica che bisogna adottare per esso una potatura corta e di necessità, povera. Ricorderò che i vitigni a nodi ravvicinati, hanno, in generale, fruttifere le gemme inferiori dei tralci. Quand'anche le gemme fossero tutte fruttifere potando lungo, la pianta produrrà sì in maggior abbondanza ma a scapito della qualità del prodotto e del suo stesso sviluppo. Si dirà: — Ma il dolcetto a 900 m. non può produrre di certo! — Ogni dubbio basterebbe a toglierlo il paragone con la vite di Cimon che qui non produce che poco e come il dolcetto matura incompletamente, mentre nella Valle di Susa, mi viene riferito, matura bene. In Piemonte a 700 m. ed oltre è coltivato, per la sua precocità su una assai estesa superficie. Alcune viti potate a cordone speronato ed anche solo col sistema Guyot in tre anni migliorarono assai in vigore e prodotto.

Anche il moscato, che in Valle d'Aosta viene coltivato in quel di Chambave (600 m.) è bene sia potato corto e povero. E' meno precoce del Dolcetto, ma potrebbe parimenti maturare tanto più se in terreno calcareo ed asciutto com'è quello del vigneto considerato. Il barbera, di germogliamento precoce, è assai danneggiato dalle brinate. La sua uva con buccia molto ricca in cuoccianina, dà, come ognuno sa, un vino molto colorato e si presterebbe bene per la vinificazione con le altre uve: ma la sua elevata acidità, unita agli altri inconvenienti (poca produzione, incompleta maturazione, poca resistenza alle brinate, ecc.) consigliano di tralasciarne la coltivazione.

Non prendo in considerazione altri vitigni, perchè troppo mi dilungherei e non farei che ripetermi.

Le operazioni di potatura verde, essendo uguali per tutti i vitigni, non scendo a particolareggiarle per i singoli. Intelligentemente applicate, con esse non si favorisce la maturazione soltanto, ma si raggiungono molteplici altri vantaggi ch'è inutile qui enumerare. Passiamole brevemente in rassegna.

La spollonatura. — Dirò solo ch'è meglio eseguirla quando i succhioni sono ancora teneri, perchè riesca più sbrigativa e non si aprono ferite nel ceppo; che va eseguita più volte e che volendo utilizzare un succhione per capo a legno (per la potatura del seguente anno), se ne asporterà la punta, per impedire un allungamento soverchio, quando ha raggiunto l'altezza di un metro all'incirca.

La cimatura. — Molte volte si pratica anche troppo radicalmente ed allora l'operazione si risolve in danno per la vite. E' sufficiente asportare il tratto di germoglio con le ultime 3-4 foglie e più precisamente, lasciare su ogni grappolo almeno

ei foglie. Saprà il lettore di quale importanza siano le foglie ell'assimilazione ed altre funzioni della vita vegetativa e che opprimendole, oltre misura, si produrrebbe un indebolimento ella vite a scapito del prodotto presente e futuro.

La scacchiatura (o soppressione dei germogli sterili del apo a frutto). Si consiglia di operarla per le sole viti deboli d il perchè ne è evidente.

La castrazione (o soppressione del cuoricino delle foglie picali del germoglio ancora chiuse). Nel vigneto considerato, ho eseguita io stesso, su alcune viti nel 1927 e 1928. Il vantaggio fu sensibile. E' d'uopo sia fatta sui germogli più lunghi, per impedire che essi coll'allungarsi soverchiamente siano causa di danno agli altri. Eseguita nelle primavere piovose e fredde impedisce la dannosa trasformazione dei grappolini in girri (filatura). Il perchè di questo è presto spiegato. Per l'azione combinata del freddo e dell'umido, la funzione clorofilliana si sospende o per lo meno si attenua di molto. Lo sviluppo del germoglio avviene allora a sole spese dei materiali di riserva del legno. Impedendo l'allungamento, i materiali che sarebbero utilizzati in suo favore, vanno a totale beneficio dei grappoli. Dal momento poi, che si sopprimono foglie non ancora formate e quindi incapaci di compiere la funzione clorofillica, la vite non ne risentirà alcun danno. La castrazione è operazione superflua per quei vitigni (tipo Clinton) che al vigore ed alla resistenza alla filatura, uniscono una produzione pressochè costante.

La sfemminellatura. — Dopo la castrazione, sui vitigni naturalmente vigorosi, si sviluppano celermente molte femminelle. Il sopprimerle, fin dalla base, può essere dannoso per le ferite che in tal modo si determinano in vicinanza delle gemme, per cui è preferibile *ricimarle* semplicemente, cioè mozzarle.

Diradamento dei grappoli. — Consigliabilissimo per i vitigni (nel nostro caso tipo Nerano) che producono molti e grandi grappoli senza maturarli. Va fatto poco dopo la fioritura. Al diradamento può convenientemente unirsi la cimatura o spuntatura del grappolo. L'effetto di queste due pratiche, sarà molto manifesto alla maturazione. Io le ho fatte, quest'anno, praticare sul moscato, l'utilità è manifesta fin d'ora.

Il lettore comprenderà come, per ottenere un vero, sensibile miglioramento, sia necessario che le suddette operazioni siano accuratamente congiunte e fatte a tempo debito.

Mi spiace di non poter dire dell'effetto di concimazioni chimiche. Avrei potuto, è vero, fornire i concimi al coltivatore, ma ho preferito non farlo, considerata la sua ignoranza in materia. Rendendosi poi necessari frequenti controlli ed osservazioni, è necessario disporre di un tempo conveniente che mi è sempre mancato.

Due parole sul vino e poi termino.

Quello ottenuto nei primi anni era un vino molto meschino. L'alcool (nel 1926) raggiungeva il 6,25 % in volume. Ricchissimo di acidità, molto tannico, povero di estratto e di colore, era, per così dire, ripugnante a bersi. Nel 1927 consigliai di far appassire l'uva per una settimana e di diraspala prima della pigiatura: s'ottenne un vino assai migliorato. Nel 1928 l'appassimento durò dieci e più giorni e il vino, allo assaggio fatto in dicembre, si presentava con questi caratteri:

Colore: limpo - rosso violaceo.

Odore: vinoso.

Sapore: acido - aspro - discreto corpo - netto.

All'analisi notai:

Alcool in volume	7,80 %	
Acidità volatile (come CH_3 COOH) (1)	0,91	per mille
Estratto secco	24,74	» »
Glicerina	4,69	» »

(1) Acido acetico.

Il miglioramento verificato è certamente anche da ascriversi alla progressiva crescita del ceppo e quindi al maggior potere di suzione ed immagazzinamento di sali nutritivi a favore del prodotto, ed anche, per lo scorso anno, al caldo eccezionale che favorì la maturazione dell'uva.

In complesso si può concludere dicendo, che la viticoltura in montagna, quando sia fatta segno di particolare cura, può ancora, con adatti vitigni, dare un prodotto discreto per quantità e qualità.

Sull'Etna la vite si coltiva a 1200 m.; sull'Appennino dell'Italia centrale e in Valle di Aosta a m. 1.000 circa.

Enot. TOMMASO BRUNA.

La concimazione degli oliveti

La concimazione degli oliveti assume peculiare importanza sia nell'esercizio proficuo, con raccolti costanti ed elevati, sia, particolarmente, nella ricostituzione periodica.

Dato il potente apparecchio radicale dell'olivo, che talora vediamo scalzato nelle giaciture accidentate, esso può trarre profitto meglio delle altre piante consociate, dei materiali nutritivi dei terreni poveri e di natura ingrata, ma ciò non toglie che la sua vigoria, la sua salute si avvantaggi fortemente delle periodiche e razionali concimazioni organico-chimiche, praticate col massimo raziocinio e con la maggiore diffusione.

A parte il principio della restituzione in base ai materiali asportati con il legno, le foglie, i rami della potatura, come con il frutto, sui quali i trattatisti non sono concordi nelle analisi (acqua, sostanze organiche, azoto, e fra le ceneri: potassa, anidride fosforica e calce) e quindi nelle dosi agguagliate, è indubitato, che, a parere di tutti i i calcoli eseguiti, la potassa, e il fosforo bilanciati all'azoto influiscono efficacemente, sebbene in misura varia sulla fertilità e produttività delle piante.

Se si considerano i suoi bisogni alimentari, noi sappiamo che il fosforo e la potassa concorrono in modo specifico non solo allo sviluppo e formazione della mignolatura, come della fruttificazione, alla resistenza ai parassiti e alle gelate. Questo è stato potuto constatare su piante attaccate dal gelo e dalla rogna in quanto specialmente la potassa irrobustisce i tessuti della scorza e del legno e quindi partecipa alla cicatrizzazione delle ferite prodotte da varie cause.

Una dose di calce è sempre indispensabile non solo come emendamento, ma come agente nitrificatore della sostanza organica, per la circolazione degli idrati di carbonio delle piante e per la solubilizzazione della potassa.

Ma pure l'azoto deve essere regolato sia nelle concimazioni organiche che chimiche, in modo da produrre quella chioma armonica nella sua distribuzione con robusti rami misti e che diano una impalcatura ben distribuita e accentuata e rami a legno che ci permettono di rinnovare a turni l'impalcatura. Ciò ha valore in molti olivi che ricostituiti sul nuovo e in qualche caso su polloni pedali, come potati energicamente sulla fronda fortemente danneggiata, debbono riprendere vigore e sviluppo in maniera sollecita.

Ove non si tengano presenti i sunnotati principi nutritivi, un accesso di azoto è più che dannoso di quelli dando sempre un effetto negativo.

La citata affermazione acquista particolare interesse per quegli agricoltori che non credono che alle virtù inconfutabili del pozzo nero, dello stallatico e del carniccio e non vogliono integrarli con supporti di perfosfato, di calce e gesso, come di solfato di potassa.

E' pure di primaria importanza ricordare che la materia organica (humus) è altresì indispensabile per le sue funzioni importantissime: fra queste la mancanza di acqua, sia pure di vegetazione, per le colline siccitose dove l'olivo un po' dappertutto, specialmente nell'Italia Centrale, è assai diffuso.

Noi dobbiamo curare non solo con le letamazioni abbondanti, ma con i sovesci concimati quella riserva che è provvigione continua di fertilità per l'olivo.

Talora sono i poderi di collina che non dispongono di letame in misura soddisfacente o tale da somministrare ogni due o tre anni a ciascuna pianta almeno un 30-40 Kg. di *burro nero*, quantità che non è eccessiva data la natura sciolta o argillosa di molti terreni.

Onde la pratica di stabilire una rotazione su basi precise che tenga presente il riposo del terreno e la sua fertilizzazione con una leguminosa (fave, lupini, veccie, ecc.) da sovescio parziale o integrale su lavoro profondo, lauta e completa concimazione, alternata con avena, orzo ed anche grano o con una sarchiata che può essere la patata, i fagioli, i piselli, il granturco, ceci, cicerchie ecc. a ciclo breve e come coltura miglioratrice e rinettante.

Se la pratica del sovescio dal lato economico offre l'unità fertilizzante a maggior prezzo, la medica, la lupinella, la sulla, il trifoglio ecc., non sempre sono largamente consigliabili, nonostante che molte delle ragioni avverse siano discutibili.

Solo però se impiantate secondo concetti razionali in terreno in cui le varie assisi parallele permettono alle radici di approfondirsi, tenute distanti almeno un metro e mezzo dal pedale degli olivi e un metro dalle viti concimate con perfosfato e gesso in copertura ed anche solfato ammonico di preferenza alla calciocianamide, è possibile annullarne gli svantaggi che si riflettono specialmente su quella richiesta freschezza e buona nutrizione, troppe necessarie per la produzione dell'olivo.

Nei criteri che si debbono seguire nelle concimazioni degli oliveti noi crediamo che a parte la provvista di materia organica con le letamazioni abbondanti e i sovesci concimati e i materiali fosfatici, azotati che si danno ordinariamente alle colture consociate, il problema debba essere riveduto e applicato su vasta scala, con intensità e razionalità nel piano organico della ricostituzione, che richiede slupatura e rimonde energiche, come primo atto.

Bisogna forzare la pianta dandogli conveniente ed elevato nutrimento senza trascurare nessuna delle sostanze considerate.

Nel caso dei sovesci come del prato artificiale in rotazione una somministrazione di almeno 6 ql. di perfosfato minerale, 1-2 ql. di solfato potassico o 6-8 ql. di gesso o di calce spenta (troppo utile e conveniente per molti terreni deficienti) oppure almeno 40 Kg. di concio ben smaltito su la corona circolare in piano, o il settore circolare a monte, per l'ampiezza della chioma e a un metro distante dal pedale, con 4 Kg. di perfosfato, 2 Kg. di solfato ammonico e di potassa o 4-6 Kg. di gesso potranno servire ottimamente per ringiovanire la pianta e sorpassare quel periodo critico di improduttività che grava sulla produzione buona e costante in avvenire, specie per quelle danneggiate dal gelo.

Economicamente, senza riportare conti culturali, la concimazione è conveniente perchè una coltivazione ben alimentata è sempre capace di rendimento sicuro che deve essere riguardato su un turno rotativo a vantaggio delle colture consociate come dell'olivo che con raccolti costanti nel tempo e nello spazio, elevati in qualità e quantità, compensa per la resa in olio le maggiori spese sostenute.

Dott. P. BARILI.

CONCORSI

Esami d'avanzamento, esami di patente e d'abilitazione: ammissione per titoli ad impiegati pubblici e privati rendono ogni giorno più necessario lo studio di date materie speciali, o la preparazione al conseguimento presso le pubbliche scuole, di diplomi di Stato. Perciò l'opera del conosciuto Istituto

Scuole Riunite per Corrispondenza
ROMA - Via Arno. 44 - ROMA

è preziosa per Genitori, Operai, Studenti, Professionisti, Militari, Impiegati pubblici e privati, Agricoltori, Signore e Signorine.

Domandate oggi stesso la Rivista gratis "IL BIVIO"

CORSI PRINCIPALI.

Elementare Superiore — Licenza Complementare — Scuola e Istituto Commerciale — Ammissione Scuole Ostetricia — Istituto Magistrale Inferiore — Istituto Magistrale Superiore — (Diploma di Maestro) — Ginnasio — Liceo Classico — Liceo Scientifico — Istituto Tecnico Inferiore — Istituto Tecnico Superiore — (Ragioniere o Geometra) — Licei e Accademie Artistiche — Integrazioni, Riparazioni — Latino-Greco — Francese-Tedesco — Spagnuolo-Inglese — Patente Segretario Comunale — Concorsi Magistrali — Esami Direttore Didattico — Professore di Stenografia — Cultura Commerciale — Dattilografia-Stenografia — Ragioneria Applicata — Impiegato di Banca e Borsa — Esperto Contabile etc. — Capotecnico Elettricista, Motorista, Meccanico — Impianti termosifoni e Sanitari — Capomastro Muratore — Specialista cemento armato — Conducente caldaie a vapore — Operaio scelto meccanico ed elettricista — Falegname-Ebanista — Motiri, Disegno, Accumulatori — Telefonia, Telegrafia, Radio, etc. — Fattore tecnico — Perito Zootecnico — Contabile agrario — Corsi femminili — Corsi artistici — Scuola di Guerra — Esami avanzamento a maggiore — Accademie Militari — Corsi di Energetica, di Trattazione affari, di Cinematografia, etc., etc.

Ufficio informazioni, speciale, per MILANO
Via Torino, 47
Ufficio informazioni, speciale, per TORINO
Via S. Francesco d'Assisi, 18

Tagliate questo Talloncino e incollato su una cartolina o biglietto da visita speditelo a:

SCUOLE RIUNITE
Via Arno, 44
ROMA

Riceverete subito il BIVIO gratis.

Spedite il BIVIO R. A. al
Signor .....

.....

Forzatura dei limoni per la produzione dei "verdelli„

L'irrigazione degli agrumi nella sotto-regione sud rappresenta una vera e propria potenza regolatrice delle funzioni della pianta, tanto da arrestarne l'attività vegetativa se venga interrotta, e farla riprendere vigorosamente quando si torni a praticare.

Di questo ci si vale per la cosidetta *forzatura* che si pratica sui limoni e di cui diamo un rapido cenno.

Col nome di *verdelli* si sogliono indicare i frutti di limone che vengono a maturazione in giugno, luglio ed agosto e devono il loro nome al fatto che la scorza non perviene a raggiungere il colore giallo caratteristico, ma conserva sempre un colore verdastro più o meno accentuato. I frutti poi sono quasi sempre di dimensioni più piccole delle normali.

E' da notare peraltro che, secondo Savastano, la denominazione di *verdello* sarebbe dovuta al fatto che quando giungono a maturazione i frutti provenienti dalla normale fioritura, che è, come si sa, primaverile, i frutti originati dalla fioritura estiva sono ancora verdi. Questi frutti sarebbero i *verdelli naturali*, cioè prodotti normalmente dall'albero a causa della già ricordata rifioritura.

Comunque è certo che i verdelli sono assai apprezzati per il fatto che la loro maturazione avviene quando la fruttificazione normale delle ordinarie piante di limone è cessata, e cade poi in un'epoca in cui questi frutti sono assai ricercati. Essi vengono quindi pagati sul mercato a prezzo notevolmente superiore all'ordinario e si capisce perciò come sia stato studiato il mezzo per forzare le piante di limone a produrre verdelli anzichè limoni ordinari.

Il metodo di forzatura seguìto fu, a quanto riferisce Alfonso, trovato casualmente. Egli narra che dal 1. aprile al 15 luglio 1866 fu sospesa, per litigi coi fontanieri, l'acqua di un agrumeto esistente in Sicilia, in contrado Zisa, di proprietà di certo signor Ignazio D'Arpa.

Le piante, sotto l'influenza della siccità, accartocciarono le foglie e poi le lasciarono cadere, avvizzirono i giovani getti, raggrinzirono le bacche ed i rami si inclinarono prendendo un colore fosco.

A questo punto però il proprietario potè annacquare un primo appezzamento nel mese di luglio ed un secondo alla metà di agosto.

Le piante allora ripresero intensamente la loro attività vegetativa, le bacche avvizzite si distaccarono e caddero in massa, ma in capo ad una diecina di giorni i rami si erano rivestiti di foglie e di fiori i quali allegarono in gran parte e con grande rapidità sviluppandosi in modo normale.

Avvantaggiati da un inverno molto mite, i frutti compirono la loro formazione in dicembre e gennaio seguenti, e giunsero a maturazione alla fine di maggio e nel mese di giugno dell'anno successivo.

Il prof. Alfonso, che visitò il giardino il 29 maggio 1867, scrisse che a quell'epoca molti alberi erano coperti di esperidî di color verde giallognolo, quali si trovano ordinariamente verso la metà di settembre, e differivano dalle frutta di stagione soltanto per un maggiore sviluppo del sarcocarpo nella zona immediatamente sottostante all'epicarpo, ed avevano i semi atrofizzati ed in gran parte sterili.

A questo punto scrive testualmente l'Alfonso: « ... sinora non era confermato con grandi esempi che il periodo dell'irrigazione spiegasse un'influenza costante sullo sviluppo della fioritura, al punto da forzare una nuova fruttificazione tardiva, mandando a vuoto quella normale preesistente, semprechè al giardiniere talentasse; ed io penso che gli speculatori, appena assicurati della costanza del fenomeno accennato, non mancheranno di usufruirlo in piccola sfera per assicurarsi un contingente di produzioni serotine, le quali, se non abbiano il pregio di resistere alle lunghe navigazioni, come è avvenuto per le frutta del giardino d'Ignazio D'Arpa, non lasciano di raggiungere un valore elevato sui mercati interni, potendosi vendere ad un prezzo di gran lunga superiore ai prodotti serotini consueti ».

Secondo Savastano dei fatti casuali simili a quello ricordato da Alfonso se ne ricordano altri e tutti, completati da opportuni esperimenti, dettero origine alla tecnica culturale per la produzione artificiale dei *verdelli* che oggi ha assunto, nelle plaghe dove tale forzatura può applicarsi, e cioè nella sotto-regione sud, una importanza veramente notevole, tanto da alimentare un vero e proprio ramo del commercio degli agrumi.

Il metodo che si segue è, sostanzialmente, quello indicato dal prof. Alfonso.

In maggio, giugno e parte del luglio, vengono sospese le irrigazioni: in Sicilia chiamano ciò *dare la secca*. Il limone allora arresta la sua attività vegetativa, il fogliame ingiallisce ed i frutticini già formatisi cadono. Sul finire di luglio vengono riprese piuttosto generosamente le irrigazioni, e contemporaneamente si somministrano buone quantità di concimi minerali. Allora la pianta, riprendendo vigore, anticipa la fioritura che avrebbe dovuto compiersi più tardi in autunno. I frutti che allegano giungono a maturazione nel luglio-agosto successivi, passando l'inverno attaccati alla pianta.

Si ha, in questa tecnica, lo svantaggio della perdita della normale fruttificazione, la fioritura che avviene alla ripresa delle irrigazioni dà una fruttificazione relativamente scarsa perchè molti fiori non giungono a completare la formazione dell'ovario, ma in compenso i frutti che potranno poi essere raccolti (i *verdelli*) dànno un prodotto che qualitativamente è assai apprezzato sui mercati.

Si capisce che non in tutte le regioni dove gli agrumi vengono coltivati anche in senso largamente industriale, la pratica della forzatura è possibile. Così non si potranno produrre verdelli nel Sorrentino (sotto-regione centrale della zona di coltivazione), dove il frutto normale giunge a maturazione quando vi giunge il verdello siciliano (Savastano).

Occorre poi tener conto della *natura del terreno* che sarà tanto più adatto alla esecuzione della pratica di cui si parla, quanto più facilmente è disposto a disseccarsi abbastanza facilmente.

Sono poi da considerarsi le *varietà di limone da sottoporre alla forzatura*, poichè — come nota il Calabrò — non tutte le varietà comunemente coltivate in Sicilia hanno la stessa attitudine alla produzione dei verdelli.

Egli indica fra le altre come più atta allo scopo in provincia di Messina la varietà che in gergo viene dai contadini chiamata col nome di *femminedda*, la quale presenta individui piuttosto tozzi, a chioma abbondante, a brevi ramificazioni ed internodi corti, foglie spesse, di color verde intenso, piuttosto piccole e con apice alquanto arrotondato.

Varietà pure adoperate, ma meno adatte, sempre a dire del Calabrò, sarebbero quella detta *lunaria*, così chiamata perchè si vuole dai contadini che fiorisca ad ogni quarto di luna, e quella indicata col nome di *masculina*.

La *lunaria* poco differisce dalla *femminedda*, con la quale ha molto simili l'aspetto ed il portamento e si distingue da quella per le dimensioni delle foglie che sono più piccole; la *masculina* presenta forme bizzarre ed irregolari, rami lunghi e spinescenti, foglie allungate e ad apice acuto, retrorso e di forma quasi ellittica.

Ha fruttificazione invernale precoce sebbene scarsa.

A parità di varietà, le piante più adattate alla produzione dei verdelli sono quelle giovani, vigorose e tutte quelle che du-

rante il periodo della fioritura subirono incisioni longitudinali sul fusto.

La pratica della forzatura svigorisce le piante che non possono perciò esservi sottoposte per anni di seguito senza comprometterne seriamente l'esistenza, ed è perciò consigliabile e consigliato difatti che si chieda a queste una produzione di verdelli al massimo ogni tre anni. Si comprende però che questo periodo può raccorciarsi quanto più favorevoli sono le condizioni naturali in cui si opera e quanto più perfezionate sono le regole tecniche che si seguono, sopratutto quando sia ben curata la concimazione dalla quale in gran parte dipende la possibilità di ottenere migliore e maggiore fruttificazione ed evitare, almeno in parte, i disturbi fisiologici dovuti alla forzatura.

Il ricordato Calabrò consiglia, in base ai risultati da lui sperimentalmente ottenuti, di seguire il seguente metodo.

Alla fine di dicembre od ai primi di gennaio si apre, intorno a ciascuna pianta, un'ampia fossa circolare fino a raggiungere, senza danneggiarlo, il primo palco di radici, quindi si somministra dello stallatico ben maturo nella proporzione di Kg. 80 per pianta, a cui si aggiungono Kg. 1,500 di perfosfato minerale, Kg. 0,400 di solfato potassico e Kg. 2 di gesso, sotterrando poi tutto con la zappa.

Vengono dopo aperte le conche e le acquatrici e si abbandona il terreno a se stesso, fino alla prima decade di agosto. A quest'epoca si somministra a sciascuna pianta Kg. 0.800 di solfato ammonico e Kg. 0,200 di nitrato sodico, che vengono interrati. Subito dopo, riordinate le conche e le acquatrici, si procede ad abbondantissime irrigazioni.

In molte prove di confronto eseguite dal Calabro, per studiare il metodo più razionale di concimazione delle piante destinate alla produzione dei verdelli, egli trovò che quello surriferito dava i migliori effetti.

Anche la buona tecnica delle irrigazioni ha importanza essenziale nella forzatura delle piante per la produzione dei verdelli, ed è sopratutto indispensabile di scegliere opportunamente il periodo della ripresa delle irrigazioni dopo la *secca*, e cioè, di solito, entro la prima decade di agosto: se si anticipa si può avere una produzione di frutti in aprile o maggio, detti perciò *maggiolini* o *biancucci* per il colore della buccia, i quali per l'epoca in cui si raccolgono, devono subire la concorrenza coi frutti ordinari conservati nei magazzini.

Se poi si ritarda troppo l'epoca della ripresa delle irrigazioni, oltre che recare probabili danni alle piante, si ha una scarsa produzione di frutti detti *bastardi* o *malsani*, i quali maturano poco prima degli ordinari frutti invernali e quindi subiscono la concorrenza di questi.

Alla ripresa delle irrigazioni si somministra abbondantemente l'acqua, praticando le irrigazioni stesse alla distanza di 5 in 5 giorni, le successive si fanno invece con turno di 8, 10, 15 e anche 25 giorni, a seconda delle condizioni delle piante, dell'andamento della stagione e della natura fisica del terreno. Buona regola indicata è quella di sospendere la somministrazione dell'acqua nel periodo in cui la fioritura è al colmo e finchè non siano allegati i frutticini.

Seguitando infatti le irrigazioni anche durante questo periodo, si va facilmente incontro alla cascola dei fiori e dei frutti per l'affluenza eccessiva di linfa.

* * *

Il principale vantaggio della pratica della forzatura dei limoni per la produzione dei verdelli sta nel fatto che questi hanno sui vari mercati siciliani un prezzo che è di due o tre volte superiore a quello dei frutti ordinari.

Indirettamente poi questa pratica reca anche un beneficio di ordine sociale in quanto permette l'impiego di mano d'opera in una stagione in cui non è ordinariamente richiesta dalle altre culture siciliane.

L'inconveniente maggiore è dato dal fatto che le piante sottoposte alla forzatura, anche se trattate con tutte le buone regole della tecnica, deperiscono e muoiono assai più rapidamente delle piante trattate coi metodi ordinari di coltivazione: difatti, mentre queste ultime hanno in media un periodo culurale utile che si aggira intorno agli 80-90 anni, per le piante sottoposte alla forzatura questo non va mai oltre i 60.

Per stabilire pertanto se e fino a qual punto convenga di adottare la pratica della quale parliamo, occorrerà che l'agrumicultore previdente studii la questione caso per caso, tenendo peraltro ben presente che un bilancio preventivo di una certa esattezza presenta notevoli difficoltà causate, oltre che dagli elementi imprevedibili che riguardano esclusivamente la cultura, dalla notevole oscillazione dei prezzi dei verdelli, oscillazione che, fra l'altro, dipende non soltanto dalla variabilissima naturale produttività delle piante sottoposte alla forzatura, resa anche maggiore dall'andamento della stagione, ma anche dalla produzione di altre frutta che durante l'estate possono fare concorrenza ai verdelli.

Prof. PERICLE GALLI.

« AGRUMICOLTURA », Parte V della « Nuova Enciclopedia Agraria Italiana ». *Unione Tipografica Editrice Torinese.*

IN BIBLIOTECA

A. GASPARRELLI: *Conti colturali delle principali piante erbacee.* Pag. 144 con 3 fig. Vol. 116° della « Biblioteca d'Agricoltura e industrie affini ». — F. Battiato, Editore, Catania - (1929) — L. 8.

Il Gasparrelli per ciascuna coltura erbacea, elenca i vari lavori dando per ciascuno l'indicazione delle ore occorrenti; le quantità di sementi e concimi necessari, le percentuali da aggiungere alle spese per l'amministrazione, per i capitali impiegati, per quota infortuni, ecc. Indica infine il reddito quantitativo che si può — con una normale coltura — ricavare, il tutto col sussidio di dati sperimentali e pratici. Il libro è preceduto da opportune notizie generali ed è chiuso da un'appendice in cui — a titolo di esempio — son riportate numerose analisi ai conti studiati, rapportate anche agli odierni prezzi di mano d'opera e macchinario. Guida dunque seria e ottima per il moderno e accorto agricoltore.

Industria del pastificio (Maccheroni).

E' una delle industrie più tipicamente italiane, oggetto di forte esportazione all'estero. Ma è anche una delle poche industrie che si possono impiantare e far prosperare con limitati capitali. Chiunque abbia in essa interessi commerciali o industriali deve provvedersi del recentissimo manuale del ROVETTA nella sua terza edizione completamente aggiornata. *Industria del pastificio o dei maccheroni*, che contiene la fabbricazione, l'impastamento, la gramolazione, il raffinamento, la torchiatura, la tranciatura, essiccazione, conservazione, imballaggio, esportazione, riscaldamento, progetti, assicurazioni.

Il bel volume di XVI-840 pagine con 327 incisioni e numerose tavole in nero ed a colori costa in elegante legatura, L. 42. Chiederlo all'Editore U. Hoepli, Galleria De Cristoforis, Milano, *franco* contro rimessa dell'importo; oppure ordinarlo contro *assegno postale.*

VIVAI DI VITI AMERICANE

Premiate con Croce al Merito e Medaglia d'oro a diverse esposizioni

BARBATELLE INNESTATE E FRANCHE — TALEE DA INNESTO E DA BARBATELLAIO DELLE MIGLIORI VARIETA'

Massima garanzia — Cercasi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI DI GIOACCHINO

OLIVARELLA (Messina)

A richiesta si spedisce listino gratis

Note di stagione

Lavori preparatori e concimazione dei prati irrigui e d'asciutto.

In questo periodo di fine autunno il solerte agricoltore, dopo aver falciato e fatto pascolare le ultime erbe pratensi dell'annata agricola, dedica la sua opera intelligente e laboriosa ai lavori preparatori dei prati, in genere, e alla loro appropriata concimazione. Ma innanzitutto provvederà alla estirpazione di tutte le erbe che o sono di cattivo alimento o che sono di danno al bestiame, le quali accuratamente accumulate vanno a formare terricciati, per l'avvenire. Operata la liberazione della cotica pratense, dalle cattive erbe, l'agricoltore passa a paticare le appropriate concimazioni, con perfosfato minerale nella dose di ql. 6, e di 2 ql. circa di solfato di potassa, oppure circa ql. 3 di calciocianamide per ettaro. Seguirà poi nell'inverno, — preferibilmente in tempo asciutto per guastare il meno possibile la cotica — la concimazione con maturato stallatico o terricciato. Nella seconda decade di febbraio, epoca in cui incomincierà il risveglio della vegetazione, scuoterà energicamente con buon erpice snodato la cotica dei prati, onde abbia a sentire gli effetti dell'aria e del sole, fattori di grande beneficio a tutte le piante.

Riguarda alla concimazione dei prati marcitori e delle marcite, la quantità dei concimi chimici vuole essere aumentata, e lo spargimento di perfosfato e di potassa si deve praticare in parte, prima di sottoporre il prato marcitorio o marcito alla irrigazione autunnale e invernale e l'altra parte al primo taglio d'erba — che generalmente avverrà in febbraio — accoppiando la concimazione chimica allo spargimento del terricciato.

Per i pascoli di monte o di pianura, ai quali è molto ostacolata la concimazione di letame o terricciato, occorre l'impiego di concimi in buona quantità.

E' molto consigliabile l'uso di solfato potassico, perchè si conosce per scienza e per pratica che, tutte le piante ne sentono bisogno, e quindi è opportuno, alle concimazioni fosfatiche ed azotate vi sia aggiunto sempre quelle potassiche, dando affidamento che, così, operando, i terreni saranno posti in condizione di abbondantemente produrre.

Una maggiore disponibilità foraggera sarà potente stimolo per l'incremento del patrimonio zootecnico, tanto necessario pel nostro bel Paese, onde renderci indipendenti dall'Estero per carne, per bestiame e per pelli.

Deve l'agricoltore avere sempre presente, che malgrado i progressi nel campo zootecnico, nell'ultimo triennio, l'Italia, in confronto di altre Nazioni, è ancora oggidì povera di bestiame. Occorre dunque fare il massimo sforzo per modificare tale situazione, tutt'altro che soddisfacente, accelerando l'incremento numerico con elette qualità e di produzione del bestiame allevato, poichè una Nazione, come la nostra eminentemente agricola, deve non solo provvedere pel consumo interno, ma anche sviluppare gradatamente le correnti di esportazione dei più importanti prodotti.

Importanza della continua produzione del latte in tutto l'anno.

Nell'Emilia e regioni vicine, data la loro praticata agricoltura, si chiudono in questi giorni i caseifici e di conseguenza cessa la lavorazione del latte, fabbricante i cosidetti formaggi parmigiani-reggiani; in pari tempo l'allevamento e l'ingrassamento dei maiali cessa pure, essendo gli utilizzatori dei residui del latte.

Ma il Prof. Giuliani, ha saputo dimostrare molto esaurientemente che, dei residui del latte si poteva far a meno e che il commercio offre economicamente succedanei preferibili ai residui della industria lattiera. Quantunque non si possiedano statistiche certe, sul numero e sull'importanza dei caseifici produttori di formaggi grana, a pasta gialla, si può ritenere che ve ne sono parecchie migliaia, e moltissime le migliaia di capi che riempiono, dall'aprile al novembre-dicembre i porcili, che rimangono poi deserti per quattro o magari cinque mesi. Il sullodato Professore dimostra con prove ed esperienze che, al siero-latteo si può benissimo sostituire una soluzione di melassa che sommata con farina di granoturco, o di panelli, serve in alto stile, per l'accrescimento e l'ingrasso del porcellame.

E qui è curioso sapere, se gli Emiliani hanno buona ragione di sospendere per quattro mesi circa ogni anno la produzione del latte — come in antico — nella quale epoca, i prati artificiali, erbai, silos e alimenti concentrati erano sconosciuti, e quindi era necessario di mettere all'asciutto tutte indistintamente le vaccine possedute; ma ora coi preziosi ammaestramenti della tecnica agraria, non è più possibile che, non si abbia le possibilità e il tornaconto della continuità della produzione lattifera.

Come è evidentissimo, la Lombardia da tempo immemorabile ha la continuità della produzione del latte per tutta la durata dell'anno, epperò i suoi caseifici non si chiudono e le annesse porcillaie hanno una fruttuosità continua di allevamento e di ingrasso, susseguendone quindi moto continuo di capitale e lavoro. Dalle marcite e dai prati marcitori — che usufruiscono di due tagli d'erba nella fredda stagione — emerge la possibilità della mungitura delle vacche in lattazione anche da novembre all'aprile; ma ammessa pure la mancanza di marcita o prato marcitorio, si può dare alle vaccine il foraggio verde anche fino a Natale, mediante gli erbai di avena, di segale, di colza, ecc.; i silos, i panelli e le farine saranno provvidenze per il resto.

Nelle stalle deve seguirsi il progresso verificatosi nella utilizzazione dei terreni agrari; questi un tempo si lasciavano in riposo un anno su tre, ma oggidì colla moderna agricoltura, si pretendono e si ottengono non un solo raccolto, ma due o tre in un solo anno, senza esaurire il terreno nè depauperarlo. Un secolo fa e nei terreni migliori si ottenevano 4 quintali di grano per Ettaro, mentre oggidì — senza dare alcun riposo alla terra — si arriva ai 50-55 quintali per Ettaro di grano, colla probabilità di sorpassare tali cifre. E come avviene del terreno, così deve attuarsi nelle stalle, perchè le vaccine in turno producono e si riposano, e quindi la produzione lattifera, si mantiene su per giù continuativa durante tutto l'anno.

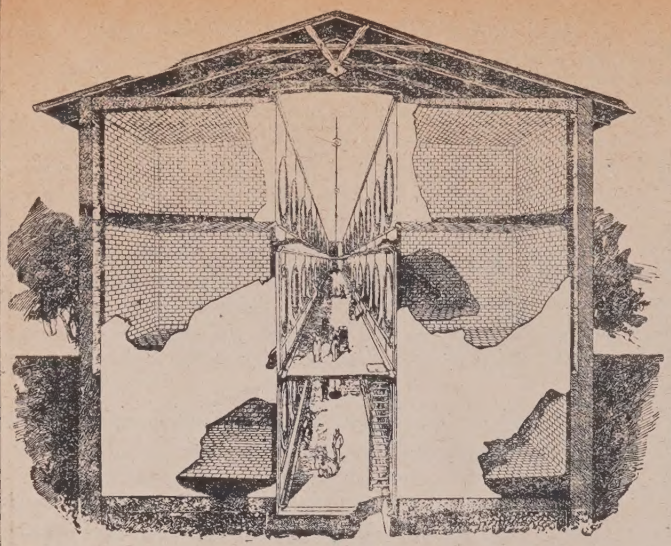
Nel Mezzogiorno vi è la siccità estiva che danneggia la vegetazione, ma pare che, non vi sia plausibile motivo di non adottare quelle provvidenze praticate nell'Alta Italia di erbai, silos ecc., che tanto servono a superare le difficoltà di alimentazione del bestiame nella stagione invernale.

Lomello (Pavia).

A. SANTI.

Il rinvio della giornata del miele

Mentre la « Giornata del Miele » è stata rinviata ai primi mesi del prossimo 1930, la C. N. F. A. ha disposto che la distribuzione del miele offerto dagli apicoltori per l'utilissima ed importante iniziativa alle organizzazioni provinciali dell'Opera Nazionale maternità ed infanzia, Opera Nazionale Balilla, Ospizi Case di Cura, ecc., venga effettuata nelle ricorrenze delle prossime feste natalizie.



Le Cantine Moderne

lavorano razionalmente e contengono tutte delle

VASCHE IN CEMENTO ARMATO

con o senza rivestimento di vetro, costruite dalla primaria Ditta

BORSARI & C. - Milano

VIA ZEBEDIA, N. 7-9

RICHIEDETE PROGETTI E PREVENTIVI

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale a la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Il zolfo ventilato S. A. I. M.
contro l'oidio delle querce

Per provare l'efficacia del Minerale di zolfo ventilato S. A. I. M., oltre che contro la *Crittogama della Vite*, efficacia già nota e provata da parecchi decenni, anche contro altre crittogame della famiglia Erisifacee, proposi al professor Sotgia-Pes, Propagandista della S. A. I. M., ed al Rappresentante, sig. Rapallino di Alba, una serie di esperienze contro l'Oidio della Quercia (Microsphaera quercina) che nelle boscaglie delle colline Albesi è comunissimo, come ovunque. La mia proposta venne accettata con entusiasmo e le esperienze vennero eseguite nel territorio di Diano d'Alba su querceti del podere del sig. Giuseppe Savigliano durante i mesi di giugno-luglio del c. a.

Scelte piante da ceduo fortemente invase dal *mal bianco*: se ne fecero due parcelle ad una certa distanza l'una dall'altra: nella prima parcella si eseguirono solforazioni con minerale di zolfo ventilato S. A. I. M., mentre la seconda parcella si lasciò di confronto.

I risultati non tardarono a manifestarsi: nel mese di agosto si potè verificare che le querce trattate si mostravano esenti di malattia, colle foglie verdi, senza alcuna traccia delle caratteristiche tacche bianche: anche sulle foglie che prima del trattamento erano colpite, le manifestazioni del parassita scomparvero: quelle non trattate si presentavano colpitissime, con foglie biancheggianti per il forte sviluppo della crittogama. Esemplari di rami trattati e di altri non trattati mi vennero inviati in Laboratorio e potei controllare il fatto: su alcune foglie dei rami trattati si potevano ancora rintracciare i residui delle tacche oidiche, ma al microscopio tanto il micelio che i conidii dell'*Oidium quercinum* si presentavano totalmente disorganizzati.

La fotografia qui riportata, assai dimostrativa, ci presenta a sinistra una graziosa signorina con un fascio di fronde quercine oidiate, quindi biancheggianti: a destra il giovinetto sostiene un fascio di rami di quercia che subirono il trattamento e le cui foglie spiccano in scuro perchè perfettamente sane.

L'esperienza à la sua importanza non tanto per il fatto che lo zolfo ventilato S. A. I. M. può costituire un mezzo di lotta contro l'Oidio delle Quercie, considerando che questa lotta non sarebbe praticamente ed economicamente possibile, quanto per la constatazione dell'efficacia del prodotto contro una forma di Crittogama che, per la compattezza dello strato miceliale, per la facile diffusione e la notevole resistenza alle condizioni più sfavorevoli, si può ritenere come una delle meno facilmente combattibili cogli ordinarii mezzi di lotta antioidici.

T. FERRARIS.

Cure alle piante nel dicembre

In questo melanconico declinar dell'autunno sono frequenti le improvvise variazioni di temperatura dal molle tepore autunnale al già pungente freddolino, che, specialmente nelle prime ore del giorno, preannunzia i rigori dell'inverno. I fianchi delle nostre montagne, già bruni fin presso le vette durante i calori estivi, si sono ormai coperti in gran parte del primo candor della neve, che presto forse, rivestirà di soffice manto anche le pianure coltivate, mentre brinate e gelo adduggeranno i brulli rami degli alberi, insidiando talvolta la vita stessa delle gemme e di quella che sarà la messe del venturo anno. Per esperienza recente conosciamo gli effetti disastrosi dell'inclemenza invernale sulla vegetazione quescente.

Nel formulare l'augurio che l'inverno incipiente non decorra così rigido come quello del 1929, cerchiamo intanto di prendere a protezione delle nostre piante tutte quelle precauzioni che sono nella nostra possibilità per attenuare almeno, se non proprio evitare in ogni caso i danni del freddo eccessivo.

Anzitutto richiamo alla mente il fatto che le conseguenze così deleterie e spesso mortali delle gelate nelle piante non sono da attribuirsi alla sola azione specifica del freddo: l'effetto disastroso è più che altro causato dal riscaldamento esercitato dal sole sugli organi vegetali raffreddatisi maggiormente nelle prime ore del giorno. Questo passaggio rapido dal freddo al caldo genera il contrasto violento che uccide i tessuti.

Sebbene le gelate primaverili abbiano le conseguenze più funeste, tuttavia anche d'autunno i forti abbassamenti di temperatura possono determinare danni gravi, specialmente nelle culture ortensi. Oltre ai danni diretti sulle piante, il gelo coercendo il terreno può indurre, ad esempio, la fuoruscita delle piante di cipolla della varietà bianca, di recente messe a dimora, le quali rimanendo rovesciantisi sur un lato, finiscono col deperire completamente. Simili danni per spostamenti del terreno si possono avere nei campi a cereali: in tal caso conviene eseguire una rullatura per riportare nelle condizioni primitive le pianticelle, che da questa operazione non subiranno lesioni nocive.

Se si dubita il sopravvenire del gelo nella notte, è certo meglio, anzichè affidarsi alla buona fortuna, premunirsi col ricoprire al tramonto le piante erbacee di paglia, foglie secche, stuoie e cannicci e riparare le piante ornamentali (Palme, Muse, ecc.) più sensibili al freddo, e che non possono rimettersi al coperto, d'un involucro protettivo di paglia ben legata al fusto dalla base all'apice, in modo da raccogliere tutto il fogliame nel suo interno.

Non avendo pronto il materiale protettivo sufficiente a salvaguardare tutte le piante, si può ricorrere a rivestimenti polverulenti, distribuendo con i comuni soffietti, sulle piante, della cenere ben setacciata, dello zolfo, oppure calce spenta in polvere, gesso finissimo, steatite e simili.

Non siamo giunti in tempo a prendere queste precauzioni? Cerchiamo almeno di affievolire gli effetti del gelo. Guai se sopraggiungesse il sole sulle piante così sofferenti! Sarebbero completamente perdute. Di prima mattina perciò bisogna salvaguardarle dal brusco disgelo, mediante aspersioni con acqua fredda o con soluzione di glicerina (gr. 20 per litro) che scioglierà i cristallini di ghiaccio sugli organi brinati. In seguito s'impedirà il riscaldamento solare, coprendo le piante di materiali cattivi conduttori dal calore (assi di legno, paglia, foglie secche, vecchi tappeti, ecc.) e lasciandole così lentamente disge-

lare. Dopo 48 ore, se il tempo lo permette ed il clima è raddolcito, si potranno scoprire.

La dolorosa esperienza dello scorso anno ha confermato che gli effetti delle forti gelate invernali sono meno sentiti nei terreni poveri, silicei ed asciutti, sia perchè quivi la vegetazione cessa prima che altrove sia perchè le piante stesse sono meno ricche di acqua. Tutte le pratiche che tendono a diminuire l'umidità del terreno giovano a ridurre i danni delle gelate. A questo proposito è da tener presente pure che l'eccesso di concimazione azotata, col favorire l'accrescimento erbaceo, rende più sensibili le piante al freddo. Nelle plaghe più tormentate dal gelo esso è da evitarsi insieme a tutte quelle operazioni che favoriscono l'irradiazione di calore dal terreno ed hanno per conseguenza il raffreddamento del suolo.

Un'altra ben nota ed antichissima pratica preventiva, che ha per iscopo di diminuire il raffreddamento dell'atmosfera attorno alle piante e di evitare insieme gli effetti dannosi del rapido disgelo, è la formazione, nelle prime ore mattutine, di nubi artificiali, ottenute dalla combustione di sostanze fumogene (erbe, foglie, paglia incatramate o imbevute di petrolio). Se l'atmosfera è ferma esse offrono una protezione soddisfacente.

Qualora poi si verificasse un'abbondante precoce caduta di neve, si avrebbero certo nelle piante coltivate numerosi traumi per rottura di rami, ferite che offrirebbero adatto ambiente ad infezioni crittogamiche e faciliterebbero in seguito la via anche agli insetti. In casi simili per la buona conservazione della pianta si deve tagliare nettamente il ramo schiantatosi sotto il peso della neve, lavare la superficie con solfato di ferro al 10 % e coprirla con catrame.

Le piante giovani a chiome espansa, se non sono state appoggiate a pali tutori, corrono il rischio di incurvarsi od anche di schiantarsi alla base.

* * *

Nelle aranciere continuano le infestazioni dei coccidi sui nuovi organi e lo sviluppo della fumaggine, se non si ha cura di ripetere frequentemente le irrorazioni con poltiglia solfocalcica al 4 %. Contro i gorgoglioni, che pure continuano a moltiplicarsi nelle serre, si facciano polverizzazioni di tabacco.

Sulle piante di rosa è bene eseguire irrorazioni con poltiglia bordolese all'1 % per prevenire probabili infezioni crittogamiche.

Sotto il nome di « tarli del legno » sono indicate numerose larve di vari insetti, che hanno abitudine di minare i tronchi di diverse piante, palesandosi con l'eliminazione di rosura di legno dagli sbocchi esterni delle gallerie ed in qualche caso anche con l'inturgidimento basale del fusto di giovani piante. Qualunque sia la specie di tarlo è bene combatterlo subito e medesimo è il metodo di lotta.

Finchè è possibile si cercherà d'estirpare il tarlo dal tronco con un filo di ferro incurvato, oppure introducendo sostanze asfissianti (benzina, solfuro di carbonio, creosoto ecc.) degli sbocchi delle gallerie mediante un batuffolo di cotone o con aghi iniettori. I fori esterni si chiudono con mastice o con cera molle.

Dott. V. BONGINI.

Ambulanza fitopatologica

Preg.ma Cartiera Lesa (Lago Maggiore),

La malattia che ha colpito le foglie di pero inviate in esame con lettera 30 ottobre è la *ruggine*, indotta da un fungo parassita eteroico, il *Gymnosporangium Sabinae* il quale incomincia il suo ciclo di sviluppo sul ginepro, attaccandone i rami.

Bruci le foglie di pero colpite ed eseguisca in primavera trattamenti preventivi con solfato di rame e calce all'1 % sulle foglioline appena schiuse dalle gemme, ripetendoli spesso sino a tutto maggio.

E' naturale però che, volendo evitare il ripetersi dell'infezione è necessario pure sopprimere le piante di ginepro delle vicinanze per un raggio di una cinquantina di metri almeno.

PIANTE FRUTTIFERE Rosai a Cespuglio e Rampicanti
ERNESTO SCHWINTZER & C. - Bergamo
VIVAI A LORETO — Progetti e preventivi per la piantagione di frutteti e di giardini
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

"OLLOMONT,,
Società Anonima
TORINO - Via Arcivescovado, 7 - TORINO
Stabilimenti in TORINO e VERCELLI per la fabbricazione del SOLFATO DI RAME
IL SOLFATO DI RAME
è il migliore e più efficace rimedio preventivo e curativo contro la peronospora
IL SOLFATO DI RAME
cristallizzato, data la sua ricchezza in rame attivo, è anche il rimedio più economico
Il Solfato di Rame "OLLOMONT,,
è sempre maggiormente apprezzato dagli agricoltori per la sua constatata purezza

1° CONCORSO NAZIONALE
ZOOTECNICO
« Il Capo del Governo ha illustrato le ragioni e le modalità del 1° Concorso Nazionale triennale per l'incremento del patrimonio zootecnico...
« E' da ricordarsi che oltre ai vistosi premi stabiliti dal Governo e da Enti locali, ai partecipanti al Concorso saranno concessi di preferenza i contributi e gli incoraggiamenti previsti dall'attuale legislazione zootecnica... » — (*dai Giornali*).
Allevatori, Agricoltori
CONCORRETE!
La vittoria vi sarà facilitata se consulterete l'ottimo:
MANUALE PER L'ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI BOVINI, OVINI E SUINI
di FERRUCCIO FAELLI
Seconda edizione riveduta e aumentata - pag. 384, con 52 figure, rilegato in bodoniana L. 20 —
E' IL MIGLIORE - IL PIU' MODERNO - IL PIU' PRATICO
S. LATTES & C. - Editori - TORINO

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

LE ARATURE INVERNALI IN RISAIA.

Se il tempo lo permette e sino a che il gelo non arresta l'aratro nel campo, la seconda metà di novembre e la prima di dicembre sono epoche veramente preziose per preparare gli appezzamenti da mettere a riso la primavera prossima. Vi sono prima di tutto le cotiche da rompere specialmente se poste su terreno bibulo che nella preparazione della risaia dovrà subire l'aratura a campo sommerso; vi sono le risaie surtumose di due o più anni, che da una buona aratura autunnale hanno tutto da guadagnare e non da perdere; vi sono infine le risaie di due o più anni che devono avere una concimazione fondamentale con stallatico mentre sono in terreno che dovrà subire in primavera l'aratura in acqua. Anche per questi appezzamenti è più che indispensabile l'aratura autunnale accompagnata dalla letamazione, in modo che prima dell'aprile lo stallatico possa smaltirsi ed immedesimarsi con lo strato arabile senza pericolo di esserne poi separato e portato alla superficie con la lavorazione a campo sommerso.

(Dal « *Corriere del Villaggio* »).

LE COLORAZIONI ANORMALI DELLE UOVA DEL FILUGELLO.

E' noto che le uova delle razze annuali e delle polivoltine all'ultima generazione, dopo pochi giorni dalla deposizione assumono un colore grigio con tonalità diverse di colore, caratteristica per ogni razza e generalmente con molta uniformità tra uova della stessa razza. Si possono però presentare delle ovature, nelle quali la colorazione di poche o molte uova si differenzia da quella tipo per diverse cause.

Il Tonon studia tali cause che producono una colorazione anormale, il comportamento delle nascite, della vita larvale e delle ovature ottenute, e dall'insieme delle sue ricerche è portato a concludere che la colorazione anormale può essere causata:

1) per difetto di pigmento normale della sierosa;

2) per la presenza di un pigmento rosso localizzato nelle cellule della sierosa;

3) da alterazioni profonde avvenute nelle uova stesse e che causano la morte di esse.

(Dall'« *Industria Bacologica* »).

I TRATTAMENTI ARSENICALI IN POLVERE CONTRO LE TIGNOLE DELL'UVA.

Allo scopo di controllarne l'efficacia, di stabilire i requisiti cui la polvere arsenicale deve corrispondere, le modalità ed il numero dei trattamenti da effettuarsi contro i diversi insetti, nella decorsa campagna, il prof. Gabotto, dopo aver provato l' « *Abruchite* », composto a base arsenicale messogli a disposizione dalla Società Caffaro, ha concluso in modo favorevole per i trattamenti arsenicali polverulenti in genere, contro le tignole dell'uva. Egli ha riferito che l'efficacia dell' « *Abruchite* » è stata molto palese riuscendo a consentire un utile del 55 % in confronto ai vigneti finitimi non trattati. Dal punto di vista pratico i trattamenti polverulenti rappresenterebbero una miglioria apprezzabilissima nella lotta contro le tignole dell'uva, consentendo di risparmiare in mano d'opera, di eliminare l'acqua e di raggiungere meglio i grappoli più nascosti.

Gli agricoltori dunque dispongono di un nuovo e più facile metodo di lotta contro le tignole dell'uva ed è da augurarsi che vorranno profittarne specialmente dopo i tristi insegnamenti dell'ultima vendemmia.

L'OFTALMITE DEL CONIGLIO.

Le cause che possono dare origine all'oftalmite del coniglio sono l'esposizione al vento, all'aria satura di umidità e sopratutto al gas ammoniacale, eminentemente irritante, che si sprigiona dalla lettiera inzuppata di orina. Per evitare la malattia, basta quindi che nella conigliaia si osservi la più rigorosa pulizia, che i venti frigidi non vi abbiano accesso e non vi facciano difetto lo spazio, la cubatura e l'aereazione.

L'oftalmite del coniglio è riconoscibile dai seguenti caratteri: le palpebre appaiono cosparse di bottoncini rossastri, dai quali geme un liquido sieroso, che incolla le palpebre stesse. La malattia in se stessa non è affatto grave, e qualora s'intervenga prontamente, guarisce in pochi giorni, diversamente i conigli non tardano a deperire. Il trattamento curativo propriamente detto consiste semplicemente nel lavare gli occhi dei malati con soluzione borica o con acqua pura, rotta da qualche goccia di vino rosso o di sidro.

(Dal « *Corriere Agricolo e Commerciale* »).

I VINI FRIZZANTI.

Si possono ottenere in due modi: alla vendemmia o più tardi, a vino fatto col cosidetto governo alla toscana. Col primo mezzo bisogna svinare prima che sia completamente terminata la fermentazione quando il vino sia ancora leggermente dolcigno, e precisamente segni ancora 2 o 3 gradi al glucometro, e gli si impedisce di continuare a fermentare, altrimenti si scompone il residuo di zucchero, il vino si fa secco, asciutto, e allora mancherà il frizzante. Con questo sistema dunque si svina, gli si aggiungono subito 15 a 20 grammi di metabisolfito potassico per ettolitro, si filtra o almeno si chiarifica con terra di Lebrija (da 250 a 350 grammi per ettolitro), e si pone in un locale a temperatura non superiore a 8 o 10 gradi e si colma ogni settimana. Se durante l'inverno accenna a fermentare gli si aggiungono altri 10 a 15 grammi di metabisolfito per ettolitro. A marzo si mette in bottiglia, e il residuo di zucchero che ancora deve trovarsi indecomposto provocherà una leggera fermentazione, in seguito alla quale si avrà nel vino del frizzante, di più o meno secondo che il vino conterrà più o meno zucchero al momento dell'imbottigliamento: se lo zucchero indecomposto fosse addirittura della spuma. Collo stesso sistema si può avere del vino amabile, dolce, mettendolo dopo l'imbottigliamento in locale molto fresco a temperatura non superiore a 5 o 6 gradi.

(Dal « *Giornale del Contadino* »).

IL SALE AGLI ANIMALI.

Il sale pastorizio deve essere somministrato al bestiame tutti i giorni nella seguente misura: cavallo gr. 30-40; buoi da lavoro gr. 40-60; buoi da ingrasso gr. 50-100; vacche da latte gr. 50-60; pecore gr. 1-3; maiali gr. 5-15; e allo stato naturale in miscela coi mangimi concentrati (panelli in polvere, farina di soia, crusca, ecc.). Si può anche dare sciolto nelle bevande, oppure anche cospargendo i foraggi grossolani con l'acqua nella quale esso sia stato precedentemente sciolto: in questo modo si ha pure la possibilità di rendere appetitosi dei foraggi che ordinariamente gli animali mangiano mal volentieri, come sarebbe per esempio la paglia. Teniamo però presente che con la paglia, come con tutti i mangimi grossolani, non si farà mai nè carne nè latte. Quindi se anche, perchè siano stati salati, gli animali mangiano volentieri questi mangimi, essi debbono essere sempre dati in quantità moderate e sempre accompagnate da una abbondante somministrazione di mangimi concentrati.

(*dalla « Domenica dell'Agricoltore »*).

ECHI DI CRONACA AGRARIA

IL PROBLEMA DEI PREZZI DEL GRANO.

Il Comitato permanente del grano nella sua ultima riunione, dopo ampia discussione e udita la relazione del Capo del Governo, ha approvato all'unanimità una mozione conclusiva presentata dall'On. Acerbo, Ministro per l'Agricoltura, e per la quale vengono adottate le seguenti norme circa l'importante problema dei prezzi del grano:

1) Conservazione dell'attuale dazio doganale, che potrà anche essere opportunamente manovrato, per contrastare eccessivi deprezzamenti del cereale;

2) applicazione, qualora se ne manifestino le condizioni opportune, dell'istituto dell'esportazione temporanea, con reimportazione in franchigia;

3) più pronta ed energica azione del credito agrario che potrà massimamente svilupparsi là dove esistano favorevoli condizioni di impianto, di trasporto, ecc., come nel caso di magazzini fiduciari, adeguatamente attrezzati;

4) impulso allo sviluppo di tutte le iniziative autonome, come per esempio le vendite in compartecipazione degli agricoltori, sorretti dalle proprie organizzazioni sindacali, dagli organi e Enti economici locali e dallo Stato, attraverso i servizi del credito da esso dipendenti;

5) eventuale obbligo dell'industria molitoria, il cui organismo è suscettibile d'una migliore razionalizzazione, di usare per un certo periodo date percentuali di grani nazionali e contemporanea eliminazione di ogni norma restrittiva, non più necessaria, per la politica del consumo.

L'AUTOTRENO DI PROPAGANDA GRANARIA.

Il Comitato permanente del grano nell'ultima adunanza ha anche deciso, su proposta del Capo del Governo, di istituire un autotreno composto di otto grandi autocarri, oltre un camion, per le proiezioni cinematografiche, allo scopo di portare in tutti i campi, villaggi e paesi rurali, una più viva ed efficace propaganda per l'intensificazione tecnica della coltivazione del grano. Si assicura che entro il mese di gennaio l'autotreno del grano potrà essere completamente allestito, in modo da iniziare il suo giro di propaganda verso la fine dello stesso mese di gennaio, o al più tardi entro i primi giorni di febbraio. Il Capo del Governo ha deciso di dare personalmente il « via » alla partenza dell'autocolonna, che, partendo da Roma, seguirà il seguente itinerario: Lazio, Molise, Puglie, Basilicata, Calabria, Sicilia, Campania, Abruzzi, Marche, Umbria, Toscana e Sardegna; per poi riprendere il suo giro nell'Italia settentrionale attraverso il Piemonte, l'alto Veneto, l'Istria, il basso Veneto, l'Emilia e la Romagna.

IL CENSIMENTO AGRARIO AL 19 MARZO 1930.

Nel giorno 19 marzo dell'anno 1930 avrà luogo, in tutto il territorio del Regno, il censimento generale delle aziende agricole. Ad esso verranno connessi il censimento professionale della popolazione agricola e quello generale del bestiame che avranno luogo alla medesima data.

Saranno a suo tempo determinati i quesiti da includersi:

a) nei fogli per il censimento delle aziende agricole, orticole forestali di allevamento, nonchè di tutte le altre che verranno indicate come soggette al censimento agricolo;

b) nei fogli di famiglia agli effetti del censimento professionale della popolazione gricola;

c) nei fogli per il censimento del bestiame.

Chiunque si rifiuti di fornire le notizie richieste o alteri scientemente la verità è punito con l'ammenda sino a lire 2000.

Le notizie raccolte in occasione dei censimenti sono vincolate al più scrupoloso segreto d'ufficio e non possono esser note per nessun titolo, se non in forma collettiva ed in modo che non se ne possa fare alcun riferimento individuale. Le suddette notizie possono essere comunicate soltanto all'autorità giudiziaria, che ne faccia richiesta per ragioni di giustizia penale.

L'esecuzione dei censimenti è affidata all'Istituto centrale di statistica che dovrà curare le funzioni spettanti allo Stato e dirigere l'opera delle amministrazioni locali secondo le norme del decreto.

I GRANI PRECOCI NEL GIUDIZIO DEL PROF. STRAMPELLI.

Il sen. prof. Strampelli, in una intervista accordata al « Lavoro fascista » circa il mercato dei grani precoci, ha dichiarato che tali grani, secondo le sue esperienze, e secondo il giudizio e le constatazioni fatte in base ai risultati fin qui ottenuti, si possono giudicare tutt'altro che disprezzabili per le loro caratteristiche agronomiche. Circa la qualità alimentare di tali grani, egli ha detto di aver preso come termine di paragone vecchi grani nazionali, come il « Rieti » e il « Gentilrosso », pur senza perdere di vista le caratteristiche dei più quotati grani di importazione. I risultati dell'analisi chimica e della prova di molitura e panificazione livellarono molto, fino a rendere quasi pari l' « Ardito » al famoso Manitoba N. 2. La percentuale di glutine e di azoto del « Villa Glori » e dell' « Edda » è inferiore a quella del « Rieti ». Il « Mentana », infine, fra i grani precoci, è quello che ha la percentuale meno alta, ma sempre maggiore a quella del Gentilrosso, col vantaggio di un'ottima resa di farina e di ottimo pane. L'intervistato ha concluso dicendo che la campagna denigratrice contro i grani precoci non si giustifica, ma si spiega: la battaglia del grano fa rapidi progressi ogni anno, e con tale campagna si tenterebbe di allontanare il giorno in cui fatalmente arriveremo a non avere più bisogno di importare grani dall'estero nè per qualità nè per quantità.

UNA MOSTRA ZOOTECNICA E UN'ESPOSIZIONE AGRICOLA A MANTOVA.

Allo scopo di coordinare tutte le varie iniziative che già stanno sorgendo per le manifestazioni della « Settimana Virgiliana », convocati da S. E. il Prefetto, si sono riuniti nei giorni scorsi, nel gabinetto prefettizio, le massime autorità politiche, amministrative e sindacali della Provincia. Nella riunione sono state poste le basi per una grande rassegna zootecnica e per una esposizione agricola-industriale delle quali sarà esecutrice la Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori a mezzo della Federazione provinciale, incaricata anche del collocamento nel Parco o Bosco Virgiliano di arnie simboliche.

UNA MOSTRA DELL'APICOLTURA A VENEZIA.

La seconda Esposizione nazionale degli apicoltori si terrà a Venezia nel marzo 1930, in coincidenza con l'annuale grande Fiera di quella Città. Così è stato stabilito in questi giorni dalla Confederazione nazionale fascista degli agricoltori e dagli apicoltori italiani. Durante l'Esposizione di apicoltura si terrà anche un Congresso nazionale degli apicoltori. Esposizione e Congresso comprenderanno, anzi sostituiranno, le varie manifestazioni che fino ad oggi sono state saltuariamente organizzate nelle varie regioni italiane: Congressi regionali e provinciali, Mostre campionarie, giornate del miele, ecc. Nel Congresso verrà disciplinata in modo definitivo l'opera di quella numerosa categoria di produttori che è costituita dagli apicoltori italiani.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

CEREALI.

Bari. — Frumento naz. L. 126 a 134; frumento 80 a 90; ...na 80 a 85; orzo 75 a 82. Riso brillato 142 a 147; id. ...olino 140 a 145; risone 90 a 95 al quintale.

Brescia. — Frumento naz. L. 124 a 127; id. inferiore ... a 122; granoturco agostano 80 a 82; idem scaiolo 77 a 78; ...nco 73 a 76; avena nostrana 77 a 82 al quintale stazione ...rtenza.

Casale Monferrato. — Frumento nuovo al tenimento L. 127 ...31; segale 80 a 90; avena estera e naz. 90 a 95; granoturco ... a 82; risone grana lunga 108 a 110; risone maratello 106 ...108; risone originario 89 a 91 al quintale.

Mantova. — Frumento fino L. 133 a 136; id. buono mer...ntile 127 a 130; id. di forza 163 a 166; granoturco fino 90 a ...; Plata iallo 74 a 76; avena 75 a 80; riso vialone 240 a 243; ... grana lunga 180 a185; id. giapponese 139 a 143; id. mara...lli 180 a 185; mezza grana L. 100 a 105; risina 85 a 90; gia...ne 70 a 80 al q.le.

Treviso. — Frumento nuovo 128 a 139; frumentone no...ano giallo 83 a 85; estero 72 a 82; avena nostrana 78 a 80; ...m estera 78 a 80; segale 77 a 80; riso carolina L. 295 a 300; ... vialone 245 a 250; id. fina (Ostiglia) 210 a 215; id. maratelli ...0 a 200; risetta 105 a 110 al quintale.

BESTIAME.

Asti. — Animali da lavoro e da razza: buoi L. 420 a ...0 al q.le, vacche 1200 a 3500 al capo; vitelli e manzi 450 ...500; suini lattonzoli 90 a 100 al q.le. Animali da macello: ...oi 400 a 450; vacche 200 a 300; manzetti di due anni 450 ...550; vitelli maturi fino a due anni 500 a 650; sanati o vi...li di 1. qualità 600 a 650; maiali 600 a 650 al quintale. ...ntoni L. 35 a 45; agnelli 55 al miriag.

Bari. — Buoi di 1. qualità da 500 a 550; tori 500 a 550; ...cche 575 a 600; vitelli maturi 800 a 850 al quintale a peso ...rto. Suini grassi L. 750 a 800 al q.le; lattonzoli 180 a 200 ... capo.

Siena. — Bovi di 1. qualità da L. 400 a 450; id. 2. qualità ...0 a 400; vacche di 1. qual. 400 a 450; id. 2. qual. 250 a 350 ...eso vivo); vitelli 500a550; id. di latte 600 a 700; agnello 600 ...650; pecora 200 a 250; suini 600 a 625; id. magroni 500 a ...0; id. lattonzoli 550 a 600 al quintale a peso vivo fuori dazio.

Treviso — Buoi da lavoro L. 350 a 440; buoi da macello ...qual. 400 a 420; 2. qual. 320 a 350; vacche da macello 1. qual. ...0 a 380; 2. qual. 280 a 350 al quintale. Vacche da frutto 1000 ...2000 per capo. Vitelli da macello sopra i 100 kg. L. 580 a ...5; id. sotto i 100 kg. 500 a 600. Agnelli da L. 550 a 600. ...aiali da macello 500 a 600 per quintale. Maiali lattonzoli 100 ...200 per capo.

Varese. — Buoi 1. qual. L. 500 a 550; id. 2. qual. 400 a ...0; vacche 1. qual. 450 a 500; id. 2. qual. 300 a 400 al quint. ...peso vivo; vitelli da latte 1. qual. 700 a 750; id. 2. qual. 600 ...650; carne suina (base 180 kg.) 690 al quint.

FORAGGI.

Brescia. — Fieno magegngo nuovo 45 a 48; id. agostano ...ovo 41 a 44; id. terzuolo nuovo 37 a 39; medica nuova 38 ...40; paglia nuova 12 a 15 al quintale stazione partenza.

Casale Monferrato. — Fieno maggengo nuovo 44 a 48; ... agostano 40 a 44; id. ...zuolo 32 a 36; paglia frumento ...iolta 12 a 15 al quintale.

Padova. — Fieno magge... L. 45,50 a 49; id. agostano 42 ...45; erba medica (Spagna 1. t... o secco) 44 a 47; id. 2. taglio ...cco 43 a 46; paglia di frumen...21 a 22; polpe di barbabie...le 60 a 62 al quint.

Siena. — Fieno da prato naturale da L. 35 a 40; id. di ...pinella 40 a 45; paglia di grano sciolta 8 a 10; id. pressata ...vapore 12 a 16 al quint., fuori dazio.

Treviso. — Fieno maggengo L. 42 a 52; agostano 36 a 44; ...ba medica 44 a 53; paglia di frumento sciolta 14 a 16; id. ...essata 16 a 21 al quint.

POLLAME.

Bari. — Galline 12,50 a 13; tacchini 13 a 13.50; anitre ...2,50 a 13; oche 12,50 a 13; piccioni 9 a 10; conigli 9 a 10 ...l chilogramma.

Casale Monferrato. — Capponi da L. 10 a 11; galline 8,50 a 9; polli 10 a 10,50; tacchini 9 a 9,50; faraone 10 a 10,50; conigli 5 a 5,50 al kg.; piciconi 3 a 4 per capo. Anitre 7 a 7,50; oche vive 5 a 5,50; id. morte 6,75 a 7 al kg.

Milano. — Tacchini vivi L. 8 a 8,50; tacchine vive L. 10 a 11; oche vive L. 6; anitre vive L. 9 a 9,25; faraone morte L. 11,50; capponi vivi L. 10 a 13; Polli 1. qualità vivi L. 10,50 a 11,25; id. 2. qualità 9,75 a 10,25; galline morte L. 8,50 a 9; conigli vivi L. 4,50 a 5; piccioni grossi L. 4,50 a 4,75 al kg.

Vicenza. — Polli in genere L. 6,50 a 6,70; capponi 8 a 8,25; tacchini 6,70 a 6,80; faraone novelle 8 a 8,20; anitre 6 a 6.10; conigli 3,60 a 3,70; oche 5,50 a 5,60 al kg.

VINI.

Alessandria. — Vino rosso da pasto di gr. 9-10 L. 100 a 110; id. gr. 10-11 110 a 120; id. bianco secco di gr. 10-11 110 a 130; id. barberato di gr. 11-12 130 a 150; id. barbera di gr. 12-13 180 a 200; id. barbera extra di gr. 13-14 220 a 240 all'ettolitro al tenimento.

Belluno. — Vino Padovano gradi 10 anno 1928 a L. 19; id. Verona gr. 11 L. 23; id. toscano gradi 11 L. 18; id. romanolo gr. 9, anno 1928, a 15 al grado; id. clinton 130 all'ettolitro.

Sansevero. — Vino bianco nuovo gradi 12,5-13 L. 110 a 118; id. rosso montep. gr. 12-13 L. 115 a 120; id. cerasuolo gr. 11-12 L. 95 a 105; fermentato bianco gr. 12,5-13 L. 92 a 98; id. rosso gr. 13,5-14 L. 130 a 132 al quint.

Siena. — Vino Chianti sopra i 12 gradi L. 150 a 200; id. sotto i 12 gradi 100 a 150; vino rosso da 11 a 12 gradi 80 a 100; id. da 10 a 11 gradi 60 a 85; bianco asciutto da 10 a 11 gradi da 70 a 90; id. da 9 a 10 gradi 60 a 70 al quint.

OLII E SEMI OLEOSI.

Bari. — Olio commerciale da 450 a 475 al quintale.

Belluno. — Olio oliva classico (Fusto gratis) L. 700; id. di semi I. marca L. 525; id. di semi II. marca 545 al quintale.

Desenzano sul Garda. — L'olio fine della Riviera è pagato in media L. 11 il kg.

Perugia. — Olio d'oliva finissimo L. 700 a 740; id. fino 640 a 650 al quintale.

Sansevero. — Olio d'oliva fruttato vecchio L. 600; id. nuovo 500 al quintale.

FRUTTA E ORTAGGI.

Bari. — Patate 80 a 90; fagiuoli in genere da 200 a 250; pere 160 a 170; mele 150 a 220 al quintale.

Chieri. — Mele L. 9 a 14; pere 10 a 15; uva in cesti 19 a 26; al mg.; carote 7 a 8; cipolle 5 a 6; patate 6,50 a 7,50 al mg.; spinaci 10 a 15; peperoni 9 a 14; rape 3 a 4 al mg.; cardi 1 a 4 l'uno; cavolfiori 1 a 3 al mg.

Siena. — Fagioli bianchi L. 220 a 250; id. dall'occhio 200 a 220; fave 88 a 98; vecce 125 a 130; cicerchie 115 a 120; saggina 58 a 60; ceci 150 a 170; lenticchie 200 a 240; fagioli di colore 200 a 210; patate nostrali 55 a 65; id. estere 35 a 45 al quintale fuori dazio.

Varese. — Fagiuoli secchi misti da L. 250 a 260; id. Borlotti 350 a 360, lenticchie secche Piemonte 325 a 350; id. 2. 225 a 250; patate 60; cipolle 80 al quintale.

UOVA.

Asti. — L. 11.50 a 12 la dozzina.

Bari. — L. 65 a 80 al cento.

Fermo. — L. 60 al cento.

Guastallo. — L. 14 a16 la dozzina.

Milano. — Uova fresche naz. 1. qualità L. 9,70 a 9,80; id. id. 2. qualità L. 8,60 a 8; estere 1. qualità L. 7,80 a 8; id. 2. qualità L. 6.80 a 7; conservate 6,70 a 6,80; la dozzina, compreso dazio.

SEMI DA PRATO.

Alessandria. — Trifoglio in seme da L. 500 a 550; vecia 125 a 135; seme di medica 400 a 450 al quintale al tenimento.

Fermo. — Seme di erba medica da L. 250 a 400; id. trifoglio 400 a 450 al quintale.

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « donna Luisa »).

In tema di vini vecchissimi

Ci scrive un nostro antico abbonato, il signor Cav. G. P. da Torino:

« Ho letto il trafiletto: *Quale è il vino più prezioso del mondo* che pubblicaste nella « rubrica di Varietà » della *Rivista Agricola* del 1° novembre scorso.

« Orbene da antiche stampe parigine io ricopio e vi mando queste notizie circa tre qualità di vino ultra preziose e che mi pare vincano in antichità quella da voi citata delle Cantine municipali di Brenta di vino del Reno.

« Nella farmacia dell'Ospedale Civile di Besançon esiste una bottiglia di vino Ribeauvillers che rimonta all'anno 1672. Nonostante la sua età venerabile, essa però non è la più vecchia del mondo, come credono gli abitanti di quella città: tale vanto sembra spettare a una bottiglia di vino di Francia della Società detta Stennvein che data dal 1540. Essa appartiene ad un negoziante di Londra il quale la comperò dalle Cantine Reali Bavaresi; e poichè queste erano tenute con la regolarità di una biblioteca, il suo stato civile non può essere messo in dubbio. Vero è che un altro commerciante inglese afferma di possedere un vino di Passau al quale attribuisce 570 anni; ma gli mancano i documenti necessari a provarlo. Tutti e tre questi vini sembra si siano conservati sani: ma avrebbero in par tempo perduto il sapore ».

Tre leoncini allattati da una signora polacca

Il corrspondente del « Times » da Varsavia manda questa straordinaria notizia: « I tre leoncini testè nati nel giardino zoologico di Varsavia sono stati salvati dalla morte per fame dalle cure devote di una signora polacca la quale si è decisa a nutrire i leoncini al suo seno. La storia non ricorda un altro episodio simile, ma essa fa onore alle tradizioni di fierezza delle donne polacche. I particolari della storia sono questi: La leonessa mise alla luce i tre leoncini all'alba assistita dalle amorose cure dei guardiani. Si vide subito che l'allattamento avrebbe presentato delle difficoltà. Fu allora consultato un veterinario il quale sentenziò che i leoncini sarebbero morti, se non si fosse trovato il modo di nutrirli senza indugio. Fu tentato il biberon, ma i figli del re della foresta rifiutarono la bottiglietta.

« Allora il direttore del giardino zoologico ebbe una idea geniale e telefonò alla moglie di un medico di Varsavia con cui era in grande amicizia e le propose di allattare i leoncini. La signora non trovò la proposta eccezionale e rispose che, messosi il cappellino, sarebbe saltata nel primo taxy che avrebbe incontrato. Mezz'ora dopo nell'ufficio del direttore del giardino zoologico la coraggiosa donna stringeva al seno uno dopo l'altro i tre leoncini. Il giorno seguente la leonessa era in grado di allattare ed ora i tre leoncini possono fare il confronto fra i due diversi sistemi di nutrizione ».

Uno strano alveare...

E' senza dubbio il cavallo di bronzo, sul quale nella città di Richmond è stato immortalato il generale Lee, uno dei condottieri della guerra civile degli Stati Uniti.

Basti dire che, avendo il municipio di quella città voluto procedere ad una pulizia radicale del monumento, scoperse che il vano interno del tronco del cavallo era stato riempito di quintali e quintali di favi di miele delle api che vi erano penetrati per le narici e per la bocca.

Un alveare che non è facile incontrare spesso!

FIOR DI PENSIERI

Chi cerca di mitigare la severità della legge fa meglio di chi si compiace di farne sentire tutta la sua gravità.

PLUTARCO.

La vera nobiltà non deve essere considerata dal sangue, ma dai costumi. APULLIO.

La noia è quella malattia contro la quale si cercano più medici e più medicine, che contro qualunque altra, ma il soccorso altrui non può che palliare gli effetti del suo veleno; per guarire bisogna portare l'antidoto in sè medesimo. SÈFUR.

Il cane del Nilo beve correndo per paura del coccodrillo: si fa lo stesso nella tazza del piacere. PITAGORA.

Ricette utili

Per verificare l'umidità di una stanza. — Sospettando che una stanza sia umida e volendo verificarlo, si riscalda bene il letto con lo scaldaletto; poi, appena tolto questo, si introduce fra i materassi un bicchiere di vetro, vuoto e capovolto. Se dopo a cinque minuti circa esso non presenta tracce di umidità, la stanza può considerarsi asciuttissima.

ZI' PAOLO.

LA SFINGE A PREMIO

SCIARADA

Latino il primiero — emblema vuol dire.
Se devi l'intero, — lettor, definire,
Dirai ch'è secondo — di tutti i secondi
Che vivono al mondo. — Dirai che fecondi
Fra i capi, e la vita — prolunga o finisce
Per legge infinita, — che il pane largisce
A noi tutti quanti — e vive tra i Santi.

Ravenna. LIA MONTI.

Tra coloro che ci manderanno entro il 12 dicembre la spiegazione esatta per Cartolina doppia (nulla scrivendo sulla risposta) sorteggeremo i seguenti premi: 1° Grande ed elegante Calendario a fogli da salotto. — 2° Un moderno romanzo italiano ed uno francese. — 3° Due volumi a scelta dell'utile e interessante *Biblioteca Agricola Paravia*, il cui catalogo pubblichiamo nel nostro programma degli Abbonamenti.

Spiegazione della *Fantasia* pubblicata nel precedente fascicolo: *For-m-aggio* (*Foraggio*).

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta:: Ren Tommasi — Vincenzina Rosa — Giuseppe Gaggero — Dott Gigi Rapetti — Raffaele de Pasquale — Dott. Frenguelli Sv no — Cap. Giorgio Amoretti — Alda Risi — Cav. Marco M riano — Leo Sestini — Gilda e Gisella Cartosio — Umber Mosti — « Ciquita » — Laura Piacenza — Rag. Pietro De M gistris — Mario Porta — Giuseppina Torrielli — Ing. Faus Viti — Terenzio Carrega — Modesto Turri — Nella Barb Colla — Dott. Alberto Silva — Circolo degli amici, Aprice (che ci mandò pure un *curioso quesito*, che pubblicheremo i prossimo fascicolo) — Di Lorenzo Rosario — Teresa Montal — Carolina Galleazzi — Dott. Piero Vizzino.

La sorte ha favorito: 1. Cap. Giorgio Amoretti (Tagli carte avorio) — 2. Alda Risi (Collezione *Almanacco degli Agricoltori*) — 3. Mario Porta (Trattato agrario e romanzo).

LA SFINGE

(che sarà molto grata a chi manderà giuochi da pubblicare

PER FINIRE

Cretinetti si è dedicato agli studi di statistca, e legge tutti i giorni nei giornali la rubrica dello stato civile per vedere se si sposano più uomini che donne, o viceversa.

* * *

Un malato aspetta da un'ora nell'anticamera per essere ricevuto da un medico celebre. Alla fine, perduta la pazienza dice al cameriere:

— Dite al vostro padrone che, se non mi riceve fra cinque minuti, io sarò guarito.

* * *

Nelle pareti domestiche, fra marito e moglie:

— Signora, voi siete fatta per essere la moglie di un imbecille!

— Infatti mi è capitato proprio così!

* * *

Una signora dice al medico:

— Dottore, mi ordini qualche rimedio. Ho sempre la lingua così cattiva!

— Si purghi, si purghi — risponde il medico.

Il genere della signora si avvicina a quest'ultimo e gli dice sottovoce:

— Non sarebbe meglio tagliargliela?

LO SPIGOLATORE.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 5